



ROTE BEETE-HEIDELBEER-EIS

200g Rote Beete (frisch oder gekocht)

150g TK-Heidelbeeren

2 Zitronen (Saft und Schale)

4 EL Agavendicksaft

oder eine Zuckeralternative

- Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren.

- Anschließend in Eisförmchen füllen und für mindestens 6 Stunden tiefkühlen.

Tipp: Falls du keine Eisförmchen zu Hause hast, kannst du den Mix auch in leere Joghurtbecher oder kleine Sturzgläser füllen. Als Stiel eignen sich Holzspatel oder Teelöffel.